

# 大阪あべの辻製菓専門学校

広告企画

## 「辻調グループ校」の別科通信教育講座でパティシエをめざそう!

「心がハッピーになって、体が元気になる。そんなお菓子をつくるパティシエになりたい」とお菓子の世界へ。パティシエ見習い、清水望さんが辻製菓専門学校の別科通信教育製菓技術講座を受講。プロの技術を基礎から学ぶ1年をレポート。

今月のテキストはこんな内容です

### 第1課 スポンジ生地

- ・スポンジ生地とはどういうものか理解する
- ・卵の構造や性質を知り、卵の扱い方によって異なるスポンジ生地の作り方を学ぶ
- ・絞り出し袋、焼き型の使用法を学ぶ



1課ではパータ・ジェノワーズ、パータ・ビスキュイ、2課ではイチゴのショートケーキ、オムレットを扱う。

### 第2課 スポンジ生地を用いた菓子

- ・スポンジ生地とクリームを組み合わせて菓子を作る
- ・基本的なクリームの作り方
- ・デコレーションの基本



おいしくできているか、ドキドキ。



テキストの実習バリエーション「パータ・ジェノワーズをオープンプレートで焼く方法」に挑戦。セルクルで成功した生地だが、焼き上がるまでは少し緊張。オープンの機種によって焼成時間が違うので、テキストのアドバイスに従い焼き上がりの具合をチェックする。

焼き上げた生地で、いよいよ仕上げ。店にある素材を使わせてもらって、テキストとは違ったアレンジに。



や先輩パティシエの気遣いの一つひとつを理解できます」

テキストとビデオでの講義のあとは、いよいよ実習。「どうせやるなら即実践に使えるように」との意気込みから、実習の場所を貸してもらえようように職場の上司に交渉。手のあいた時間を見計らって、現場の器具一式を使って課題に挑戦することができた。

まずパータ・ジェノワーズ。製菓用ミキサーを使つての卵の攪拌など、不安材料は少なくなかった。

「でも、事前にビデオで見ていた生地の状態を思い出して、またテキストのワンポイントアドバイスをなぞりながら、まずは予想より状態よく仕上がりました」

1回目はセルクルで焼き上げたが、2回目はオープンプレートに流して焼き上げてみた。わからない点は教科書を参考に、三度めにはほぼ自分のものにするこゝとができたと言ふ。

もう一つの課題だったパータ・ビスキュイ、じつは清水さんの苦手な生地だったとか。

## 今月はスポンジ生地。基本の2種類にチャレンジ!

イチゴショートでおなじみ、フワッとやわらかな食感のパータ・ジェノワーズ。しっとりとして柔軟性があり汎用性の高いパータ・ビスキュイ。第1回目の課題は、ケーキづくりに欠かせない2つの生地。同じ素材ながら違った手法でスポンジ生地をつくり、その違いを実感する。



ビデオで見た生地の状態をイメージしながら。



あらかじめビデオを見て学んだ実技をいよいよにぞらえて実習。素材を合わせて混ぜるポイント、苦手なステップだけにテキストから目が離せない。



1 テキストには、業務用ミキサーを使う場合のポイントが載っていてわかりやすい。

受講申し込み後、送られてきたのは年間を通して使う教科書とひと月の課題としてテキストが1冊、ビデオが2本。まず教科書をサッと見て「お菓子づくりのバイブルですね」と清水さん。まさにお菓子づくりのすべてが網羅されている内容に、安心感も増したという。また教科書、月々のテキストだけでなくビデオの講義、実技で、製菓の理論、テクニク、現場でのアレンジなど、細かなボ

イントを学べるようになっていく。

第1回目はケーキの基礎、スポンジ生地について。全卵共立でつくるパータ・ジェノワーズと、卵白と卵黄を別立てでつくるパータ・ビスキュイの2種類それぞれの理論と基本のつくり方をいねいに学んでいく。

まずは、実際の現場での作業を思い浮かべながら、ビデオ講義を受講。講師による現場視点のアドバイスが盛り込まれているビデオを見て、「すべての内容がためになります」と清水さん。ノート式になっているテキストの余白には、「講義を見ながら書き留めました」と要点がメモされていた。

ジェノワーズ、ビスキュイのいずれもケーキづくりに欠かせない、基本中の基本となる生地づくりの技術だけに、現場で反映させるべきポイントも多い。たとえば、溶かしバターは温度一つとっても、季節や使用器具により微妙に異なる。

「毎日の作業のなかで見ている、シエフ

「別立てにした卵白と卵黄の合わせ、粉を混ぜ合わせるコツがつかみきれないでいました」と清水さん。それだけに実習前に見たビデオ映像で、ふんわりとした生地の状態を入念にチェック。

「何度もくり返して見て、生地の状態のイメージを頭に焼きつけて挑みました」

結果、しっとりとして柔軟性のある生地になり、セルクルで焼かれた。「今回の実習でコツをつかむことができたので、作業の復習をして自分のものにしていきたい」とやる気を見せる。

ビデオ講義と実習後には、年に数回のレポートと筆記試験で成果をチェック。くり返し実習する際に生かすことができるともポイントだ。また現場の作業をすべて把握していないため、今はシエフや先輩パティシエの指示をこなすことに追われるばかりの清水さん。生地づくりも現場ではスタッフ全員での分担作業となるため、最初から完成までを一人でこなすことは少ない。それだけに、基本の生地づくりからケーキに仕上げるまで、一連を学べた成果は大きかったようだ。

学ぶ人

清水望さん



昨年春、調理学校の製菓コースを卒業。製菓から離れて9ヶ月のブランクを経て、1月から「シュハリ ドルチェ」にてパティシエ見習いを開始。



清水さんは製菓補助だけでなく、ドリンクやフードの仕上げなども行なう。



あこがれのカフェでパティシエ修業。菓子づくりの一つひとつが勉強の日々。

清水さんは京都の人気カフェ「シュハリ」で働いています



インテリアデザインのカフェプロデュースのカフェ。スイーツをメインに、ランチにはパスタやサンドイッチも提供する。

シュハリ ドルチェ Shuhari dolce

京都市下京区寺町四条藤井大丸5F ☎075-211-9986 営業時間/10時30分~20時(19時30分L.O.) 定休日/不定休

## 苦手だった素材合わせのステップ、実技ビデオでクリア

「お菓子づくりが好きで、カフェの仕事にあこがれて」この1月、パティシエをめざして「シュハリ ドルチェ」に就職した清水望さん。実際に現場で働くのは初めて。以前、学校で学んだことが知識としてあるものの、現場で生かされずにジレンマを感じていた。そんなときに知ったのが、辻調理師専門学校・辻製菓専門学校の別科通信教育講座だ。「知識としての製菓技術と現場実務のギャップを感じて、もう一度、基礎をみっちりおさらいしたい」と受講を決めた。

# 大阪あべの辻製菓専門学校

## 「辻調グループ校」の別科通信教育講座でパティシエをめざそう

パティシエをめざして修業中の清水望さん。菓子づくりの基礎をもれなく学びたいと、辻調グループ校の通信教育講座の受講をはじめた。世界のトップパティシエを輩出する辻調の知識と技術をオフタイムを効率的に生かして吸収している。

今月のテキストはこんな感じです



### 第3課 ジョコンド生地

- ・ スポンジ生地の風味を豊かにする
- ・ 生地とクリームを組み立て方を学ぶ
- ・ クリーム・シャンティに他の素材を加える方法を応用したクリームを作る

### 第4課 バター生地(1)

- ・ バターのクリーミング性を利用して菓子を作る



3課ではサンマルク、4課ではカトルカール、ガトー・ショコラ・ド・ナンシー、ダンディー・ケーキを学ぶ。

苦手なクリームの扱い、テキストを見つつ慎重に。

今月はアーモンド風味の生地、ジョコンド生地。サンマルクにチャレンジ!

こくのあるクレーム・シャンティ・アラ・ヴァニユと、クレーム・シャンティ・オ・ショコラ。存在感のある2つのクリームをジョコンド生地で挟み、表面をカラメリゼして仕上げ。



清水さんは京都の人気カフェ「シュハリ」で働いています

学ぶ人



清水望さん

昨春、調理師専門学校卒業後、アルバイトなどを経てカフェ飲食部門に就職。現在は京都の「シュハリ ドルチェ」にてパティシエ見習いとして修行中。

シュハリ ドルチェ shuhari dolce

京都市下京区寺町四条藤井大丸5F  
☎075-213-1890  
営業時間/10時30分~20時  
(19時30分L.O.)  
定休日/不定休

株カフェがプロデュースのデザートカフェ。ロールケーキをはじめ、季節感のあるケーキのバリエーションが豊富。



カラメリゼしたらしっかりと冷やし、表面が完全に固まったのを確認してからカット。

大きさをそろえてカットするのも緊張。



少しムラになったが、「初めてにしては、まずまずの仕上がりに」と清水さん。

仕上げのカラメリゼ。テキストには焼きゴテを使った方法が記されていたが、今回はガスバーナーを使用。



「2つのものを同量ずつ」という意味のタン・プール・タン。はアーモンドパウダーと粉砂糖を同量ずつ合わせたもの。今回はこれを使った仕立てるジョコンド生地づくりが課題。「薄力粉には、全て素材のつなぎの役目があったんですね」と清水さん。

も……。だからこそ自分なりにベース配分をして、効率よく学べるように工夫しています」とも。そしてテキストノートを読み込んでからビデオ講義。

今回は、清水さんが苦手とする卵白の泡立て、メレンゲづくりが重要な作業ポイント。「攪拌途中でときどきミキサーを止め、底から全体を混ぜて全体が均一に混ざるようにする、といったテキストノートのワンポイントがありがたいです。ちょっとしたことですが、全体の仕上がりのクオリティが上がるのを実感しました」。また業務用ミキサーがない自宅での実習に対応して、テキストノートには「メランジュールがなければ家庭用ハンドミキサーで攪拌する」というひと言が添えられている。清水さんは「休みの日には自宅でも実習でき、くり返すくって復習しています」。

ジョコンド生地を使った実技講座、課題のサンマルクをつくるのも初めてのこと。「製菓長や先輩にできあがりを見てもらおうことも、勉強だから」と働いている店の厨房で仕上げまでを実習。

「卵黄とシロップを攪拌してつくるバター・ポンプ(いろいろなクリームのベースに使う生地)づくりでは、シロップの煮詰め方から煮詰め加減まで、テキストノートにかなり細かく解説されていてやりやすかったです。とくにシンプルだけにポイントをささえたイラスト、作業しながらも見やすかったです」。

ここでも清水さんが苦手とする攪拌作業が必須だったが、「ビデオの映像でしっかりと動作イメージを押さえていたので、自分でもますます満足いく仕上がりができた」と成果を実感。

「教科書、ビデオ、テキストノートを使って予習と復習をしっかりやっておかげで、不安だったメレンゲやクリームづくりに自信ができました。次はテキストノートに書かれていた、品種によって違う味味のアーモンドを使い分けて、生地の焼き上がりがどう変わるかなども試してみたいです」と清水さん。

マイペースでステップアップできる通信教育講座をフル活用して、ますますのスキルアップをめざしている。

実践に役立つ技術を身につけようと通信講座を受講しはじめた。

今回の課題は、バター・ビスキュイ・ジョコンドとバター生地。ビスキュイ・ジョコンドとはスポンジ生地にナッツの粉末をプラスしたもの。アーモンドパウダーを使った代表的な生地、生地そのものに存在感があり、クリームと組み合わせるとケーキづくりに幅広く使われている。いわばプロのパティシエには必須の生地なのだ。一方のバター生地、今回はバターのクリーミング性を利用した製法で、まずバターと砂糖を合わせ、次に全卵を加える方法と卵黄と卵白を別々に加える方法の2

またDVD、1冊のテキストノートをナビゲーターに、高度な調理技術とプロの知識を自宅で学習。学ぶ人の環境を考慮し、実習の指南がなされている。開講から3年を経て、プロをめざすOLや主婦をはじめ、現場で経験を積んでいる料理人や調理師見習いが数多く受講。中には独立開業を果たした人もいます。西洋料理、日本料理、中国料理、製菓、製パンの5コースが開講。未来の料理人、現役の料理人がみずからのスキルアップのために学んでいる。

通りのシュガーバター法、バターと小麦粉を先に合わせるフラワーバター法の3技法を学ぶ。いずれもジョコンド生地と同じく、菓子づくりの現場では日常的に使われる生地。講座の初期段階で、これら基本の生地をきっちり押さえられるのもポイントだ。

受講している清水さん、じつは専門学校時代にも同じ生地づくりについてのカリキュラムが組み込まれていた。ところが、授業当日に病欠したため、ジョコンド生地の講義と実習を受けないまま修了してしまったそう。それゆえ、ジョコンド生地づくりは「じつは今回が初めての挑戦なんです」という。仕事を終えて、まずはじっくりと教科書「基礎から学ぶフランス菓子」で予習。「はじめにサラッと斜め読みするだけでも、講義と実習のビデオの内容がさらによくわかるんです」と清水さん。その学びのコツ。「日中は現場での仕事があるため、夜は疲れて寝てしまうこと

初挑戦のジョコンド生地、予習復習で苦手なメレンゲづくりもクリア

そんな通信教育講座に興味を抱いて、受講をはじめたのがパティシエをめざして修業中の清水望さんだ。まだまだ現場の経験も少なく、調理師専門学校で学んだ経験をもつものの、自身も「まだ現場では通用しない」と実感。もう一度基礎からしっかりと学んで、より実践に役立つ技術を身につけようと通信講座を受講しはじめた。

今回の課題は、バター・ビスキュイ・ジョコンドとバター生地。ビスキュイ・ジョコンドとはスポンジ生地にナッツの粉末をプラスしたもの。アーモンドパウダーを使った代表的な生地、生地そのものに存在感があり、クリームと組み合わせるとケーキづくりに幅広く使われている。いわばプロのパティシエには必須の生地なのだ。一方のバター生地、今回はバターのクリーミング性を利用した製法で、まずバターと砂糖を合わせ、次に全卵を加える方法と卵黄と卵白を別々に加える方法の2

「辻調グループ校」の別科通信教育講座でパティシエをめざそう

パティシエをめざして修行中の清水望さん、菓子づくりの基礎をもれなく学びたいと、辻調グループ校の通信教育講座の受講をはじめた。世界のトップパティシエを輩出する辻調の知識と技術を仕事と並行しながら、マイペースで学んでいる。

今月のテキストはこんな感じです

第5課 バター生地(2)

バターを乳化させて生地を作る  
プール・ノワゼットの作り方

第6課 練り込みパイ生地(1)

練り込みパイ生地の作り方を学ぶ  
生地の型への敷き込み方、空焼きの方法を  
身につける(めん棒の扱い方)



5課ではパン・ド・ジェーヌ、マドレーヌ、フィナンシエ、第6課ではパート・プリゼ、パート・シュクレなどを学ぶ。

卵白のコシが切れるとサラッとした感触になる。



テキストノートには、ビデオと教科書で気づいたことをメモ。実習中のポイントなども書き加え、復習に役立てる。



卵白に蜂蜜がなじんだら、ダマにならるようにしっかりと混ぜ合わせる。



ビデオで確認した状態を思い出し、すべてのプロセスをていねいに。

今月はバター生地  
フィナンシエにチャレンジ!



すべての材料を一度に混ぜ合わせ、全体をなめらかにつなぐオールインワン法でつくるバター生地。バターの風味と香ばしさを強調した焦がしバター、プール・ノワゼットを使う。名前は資本家の金持ちという意味の言葉で、金の延べ棒を形どって焼成される。

学ぶ人



清水望さん

昨年、調理師専門学校卒業後、アルバイトなどを経て和カフェの飲食部門に就職。現在は京都の「シュハリドルチェ」にてパティシエ見習いとして修行中。

清水さんは京都の人気カフェ「シュハリ」で働いています

店舗プロデュースなどを行う和カフェを展開するデザートカフェ。オリジナルスイーツをメインに、ランチメニューもラインナップ。この4月には京阪くずは駅前商業施設に支店をオープンした。



シュハリドルチェ  
shuhari dolce

京都市下京区寺町四條藤井大丸5F  
☎075-213-1890  
営業時間/10時30分~20時  
(19時30分L.O.)  
定休日/不定休



バターを焦がす作業は、ホールのオーダーをこなしながら、少し弱めの火で慎重に。



すべての材料を合わせて、なめらかな状態になったことを確認。できあがった生地を冷やし固めて、絞り出し袋で型に絞り入れる。完成は間近。

思っていた以上の状態に焼き上がって大満足です。



温めたオーブンに入れて完成。理論を理解して、ていねいにプロセスを追ったため、「上出来です」と清水さん。

出すために、しっかりと焦げるところまで火を入れた。「それでも苦みが出ず、香ばしく仕上げられたのは、ビデオで火加減などしっかりと予習しておいたから」と清水さん。

「テキストだけでなく、色や形状など実際の状態を視覚的に確認し、またテキストに載っていない先生のワンポイントアドバイスなど、ビデオで得る知識も充実しています。先生のアドバイスは、実習だけでなく店での作業に役立つことも多いんですよ」と、通信教育講座での日々の学びが即実践に結びついている。

また講座では清水さんが苦手な理論も、教科書とビデオ講義でしっかりとフォロー。ちょっとしたことですが、ちゃんと理論を押さえてこそ一つひとつのプロセスが生きてくる。そして理想の仕上がりをつくるんですね」と清水さん。プロのパティシエだからこそ、理論をふまえることの大切さを知ったとも。

生地ができたらいよいよ焼成。できあがった生地は、いったん冷蔵庫に入れて冷やし固める。ここでもビデオ実技のア

は、学習の環境に合わせてビデオかDVDのいずれかを選択できる。受講生はこのビジュアル教材で講義を聴き、実技を見ながら、テキストノートに調理のポイントや素材の特色などを記入。自分なりの学びの要点を押さえながら、知識とテクニックを身につけていくことができる。毎月の課題は平均3品。基本の生地づくりから焼き菓子やチョコレートなどの製菓技術に加えて、コーヒーや紅茶の煎れ方など、プロのパティシエとして必要な技術と知識をひと通り学ぶことができる。

「いずれは製菓長のように、イメージしたお菓子を自由自在につくれるパティシエに！」と、この春から辻製菓専門学校「辻調グループ校」の別科通信教育講座で学び始めた清水望さん。

清水さんは2005年1月に京都の人気パティスリー・カフェ「シュハリ・ドルチェ」に就職。早速、憧れだった製菓工房に配属されたものの、現場での自らの技術力不足を痛感。「もっとしっかりと基礎から学びたい」との思いから、仕事と並行して学べる通信教育講座を選んだのだ。受講をはじめた3ヶ月目、今月の課題はオールインワン法でつくるバター生地。卵に砂糖が溶けた液体の中に、小麦粉の粒子が分散し、さらにその中に小さな粒子になったバターが分散している状態の生地づくりだ。具体的には、マドレーヌやフィナンシエ、パン・ド・ジェーヌを受けて、固まると絞り出していく、柔らか過ぎると生地がタれるので「要注意なんです」と清水さん。やはり、ビデオで見て予習しておいたように、冷え固まり具合をチェック。

「各プロセスのポイントを教科書、ビデオ、テキストノート、それぞれのステップで確認できるので、実習する段階できっちり頭に入っています」。

就職前、学生時代のころから好きで、自宅でもつくったことのあるフィナンシエは、清水さんにとってはお得意の焼き菓子のひとつ。「それでも今回、しっかりとプロレベルの知識を得られたのが大きな収穫でした。そして何より、つくり方を知っているだけでなく、理論を学ぶことも重要だと感じました。それが、よりクオリティの高い仕上がりになるんですね。そしてまた将来、オリジナルのアレンジに広げていける可能性につながると感じました」。テクニックを裏打ちする製菓理論。プロにこそ必要な知識を学べる通信教育講座で、パティシエとしての可能性が確実に広がっているといえる。

「いずれは製菓長のように、イメージしたお菓子を自由自在につくれるパティシエに！」と、この春から辻製菓専門学校「辻調グループ校」の別科通信教育講座で学び始めた清水望さん。

清水さんは2005年1月に京都の人気パティスリー・カフェ「シュハリ・ドルチェ」に就職。早速、憧れだった製菓工房に配属されたものの、現場での自らの技術力不足を痛感。「もっとしっかりと基礎から学びたい」との思いから、仕事と並行して学べる通信教育講座を選んだのだ。受講をはじめた3ヶ月目、今月の課題はオールインワン法でつくるバター生地。卵に砂糖が溶けた液体の中に、小麦粉の粒子が分散し、さらにその中に小さな粒子になったバターが分散している状態の生地づくりだ。具体的には、マドレーヌやフィナンシエ、パン・ド・ジェーヌを受けて、固まると絞り出していく、柔らか過ぎると生地がタれるので「要注意なんです」と清水さん。やはり、ビデオで見て予習しておいたように、冷え固まり具合をチェック。

エースなどの生地そのものを味わう焼き菓子に使うことの多い製法で、一般的な品揃えのパティスリーでは必須のテクニックといえる。焼き菓子が好きで菓子職人を目指した清水さんにとっては、この課題は得意とするところ。今回はマドレーヌやフィナンシエ、パン・ド・ジェーヌの3種類あった実技編から、「つくるだけでなく、食べるのも大好きなお菓子」というフィナンシエにチャレンジ。

焦がしバターの風味が、焼き上がりの味を決定づけるこの生地。「焦がし過ぎると苦くなるので、火を止めるタイミングに注意」とのテキストノートのコメントをチェックしながら、あらかじめビデオの講義と実技を見てポイントメモ。自分なりに書き込んでおいたバターの色、火加減などを復唱しながら、バターを焦がしていく。バターの風味を強めに

# 大阪あべの辻製菓専門学校

## 「辻調グループ校」の別科通信教育講座でパティシエをめざそう

パティシエ修業中の清水望さん。かつて製菓を学びながらいったん離れたブランクを取り戻し、プロの技術を習得するため辻調グループ校の通信教育講座を受講しはじめた。世界のトップパティシエを輩する辻調の知識と技術を学んでいる。

今月のテキストはこんな感じです



### 第7課 練り込みパイ生地を用いた菓子

3種類の練り込みパイ生地を使った菓子の製法の基礎を学ぶ  
パイ生地に組み合わせるクリームの作り方や、果物の下処理を身につける

### 第8課 折り込みパイ生地 折り込みパイ生地の特徴と作り方を学ぶ



第7課ではタルト・オ・ポワール、ガレット・ドランジュなど、第8課ではフィユタージュを扱う。

強すぎず、弱すぎず  
力の加減がポイント



練り合わせた生地は、しっかりと冷やし寝かせる。ここからはさらに手早く、スピーディな作業を心がける。



生地づくりには、フードプロセッサーを使用。ポイントは「手早く」。



ダレないように素早くセルクルに生地を敷き込む。でも焦らず慎重に。



のぼした生地が均一でなかったため、まとめて冷やしてやり直し。

繊細な生地づくりは  
最後まで気を抜けない



破れず敷き込めてホットセルクルからはみ出した生地をカットして焼成。その間に、仕上げのアブリコットジャムを用意。濃度チェックの方法は、テキストノートのメモを見ながら。



焼き上がったタルトは熱いうちにプレートからはずし、冷めたらジャムを塗る。



湯むきにして刻んだピスタチオをトッピングして完成。ちょっと焼きムラが……。

学ぶ人



清水望さん

昨春、調理師専門学校卒業後、アルバイトなどをを経て職カフェの飲食部門に就職。現在は京都のシュハリドルチェにてパティシエ見習いとして修業中。

清水さんは京都の人気カフェ「シュハリ」で働いています

シュハリドルチェ  
shuhari dolce

京都市下京区寺町四條 藤井丸丸5F  
☎075-213-1890  
営業時間/10時30分～20時  
(19時30分L.O.)  
定休日/不定休



(株)カフェが展開するデザートカフェ。オリジナルスイーツをメインに、ランチメニューもラインナップ。カフェのみならずダイナー、レストラン、サロン・ド・テを系列展開。

## 重層的に学べる教材と仕組みで、技術力を高める

食にたずさわるあらゆる人材を輩出してきた辻調理師専門学校。料理人やパティシエの多くが、同校で学んだ知識や技術をもとに、現在、日本はもとより、世界トップレベルで活躍している。創立以来45年、つねに先鋭の技術を追求し続けてきた同校が、その豊富な経験と情報ネットワークを最大限に生かして開講したのが通信教育講座だ。

毎月送られてくるビジュアル教材とテキストノートに沿って進められる辻製菓専門学校別科製菓技術講座では、実践的

な製菓の技術や知識を学ぶことができ。教科書だけでなくビデオ(またはDVD)を使ったビジュアル教材が実習をフォローアップ。机上の知識にとどまらず、技術を体得することができる。またカリキュラムには、即戦力となるテクニックや応用技術、商品パリエーション拡大へのヒント、実際の店舗営業に不可欠なコーヒーや紅茶のいれ方も盛り込まれている。毎月の課題をこなすことで、自然に実践力が身につけることができるのだ。

辻製菓専門学校の別科通信教育講座を受講しはじめて4ヶ月を経た清水望さん。清水さんは現在、京都の人気パティスリーカフェ、「シュハリドルチェ」の製菓部門でパティシエ見習いとして働いている。じつは清水さん、かつて調理師専門学校で製菓を学んでいたが、卒業後はお菓子づくりの現場から遠ざかっていった。販売や接客のアルバイトをしながらも「やっぱりパティシエになりたい!」との思いが高じて転職。1年以上のブランクを経て、同店に勤務しはじめた。しかし、念願のパティシエをめざしはじめたものの、実際の現場に入ってみると思うように仕事を進めることができない。自分の知識不足と技術の低さを痛感した清水さんは、「プロとしてのテクニックに磨きをかけて、いずれは製菓長のようなパティシエに!」と通信講座の受講を決めた。

これまでジェノワーズ、ジョコンド、バターケーキなど、基本の生地づくりで仕上げるまでの工程だ。プリゼ生地はすでに前回の第6課で実習しているが、「また経験が不足しているせいかな、作業にスピード感がなく生地がダレて自分ではまだ納得いかない。だからもう少し、復習の意味も込めて今回はこの生地を使った課題を選んでみました」と清水さん。ベーシックな生地だからこそ基礎をしっかりと固めたい。そんなプロをめざすからこそ高いモチベーションも、しっかりと反映されるカリキュラムが構成されているのも特徴だ。さらにはベーシックを極め、そのアレンジを広げることで、実践的に技術を習得することもできる。

実習にあたって清水さんは、前回の講義と実習をビデオで再聴講。すべてのプロセスをしっかりとチェックして、失敗したポイントや反省点を確認しておく。また前回のテキストノートから必要な項目、手順などを書き写している。「テキストノートは読むだけの教科書と違って、自分でじゃんじゃん書き込んでいくのが便利ですね。最終的には私だけのオリジナルテキストになるんです」と言

講座で学んだ。「教科書やテキストノートの熟読は、仕事の休み時間や通勤時間などを使って効率的にやっています。仕事と並行しての学習なので、とにかく時間の使い方がいけばポイント」と言う。実習にかかる前に、まずは教科書とテキストノートを読み込んでからビデオで講義を聴講しているそう。

「課題を実習してから繰り返しビデオで復習して、テキストノートに気づいたポイントを書き込んだり、わからないところは、実習後にまとめるレポートに書き込めばレスポンスをもらえるんです。本当に学校に通っているみたいなお感覚で、苦手なものも克服しています。スタートから4ヶ月での成長を自分自身も実感しているという。」

そんな清水さんの今回の課題はパイ生地づくり。練り込みパイと折り込みパイ、生地づくり2種類から、今回取り組んだのは練り込みパイ生地のパート・プリゼに液状のクリーム、アパレイユを流し込ん

う清水さんのテキストノートには、メモやアンダーラインがびっしり。その成果もあって、今回の生地はしっかり理想の状態に焼き上がった。「生地そのものをつくるのは難しいのですが、均等な厚さにはばして型に敷き込む工程は、ビデオ講習での先生のレクチャーが役立ちました」と焼成した生地のでき具合に満足した清水さん。卵、砂糖、生クリームを合わせた液状のクリーム、アパレイユを流し込んで焼き上げた。この一連のプロセスは、タルトづくりの基本といえる。

仕上がり具合はまずまず。職場の先輩パティシエにも試食して、評価してもらった。「今回の課題は、正直、苦手なタルトだったのでまだ100%満足とはいえない。もう一度、ビデオをじっくりと見て復習してから、何度か繰り返して挑戦して、ちゃんと自分の技術にしたい」。ビデオによる繰り返し学習と、自分なりにカスタマイズしたテキストノート。重層的な教材を活用して技術力を高める通信教育講座の特性を生かして、まずまずその腕前に磨きをかけている。

# 「辻調グループ校」の別科通信教育講座でパティシエをめざそう

現在パティシエ修業中の清水望さん。プロの技術を習得するため辻調グループ校の通信教育講座を受講して5ヶ月。今月は専門学校時代から苦手で、「つくるのははじめてに等しい」というパイ生地を使ったお菓자에挑戦した。

今月のテキストはこんな感じです

第9課 折り込みパイ生地を用いた菓子(1)

折り込みパイ生地のもろく、口溶けのよい特徴を生かした菓子を作る



第9課ではミルフィユ、ピティヴィエ、バルミエ、第10課ではバンド・オ・フランボワーズなどを扱う。

第10課 折り込みパイ生地を用いた菓子(2)

フィユタージュ・ラビッドの性質に合った菓子を作る

仕上げの作業はずいぶん慣れました。



2 パイケースに成形するため生地をカット。ナイフに打ち粉をすれば、生地がつきにくい。



1 粉とバターと水に合わせて冷蔵庫で寝かせた生地は、とにかく手早く均一にのぼすのがポイント。

生地が立ち上がるかちょっと緊張します。



4 生地表面に空気抜き穴を開ける「ピケ」という作業をして、いよいよオープンに。途中取り出して、整形のための重しを乗せる。



3 焼き上がり表面にツヤが出るようにする「ドレ」という作業。必須の専門用語も自然に覚えらる。



5 パイケースが冷めたら、あらかじめつくっておいたクレーム・パティシエールとフルーツを詰める。「ここから仕上げまでの作業は、いちばん楽しみなプロセスです」と清水さん。



6



7 ナバージュ・ルージュを塗付。紙のコルネでの絞り出しも行った。



8 ビデオや教科書からのポイントをテキストノートに書き込み。菓子づくりに必須の基本用語や知識を学ぶレポートもしっかりこなしている。

今月はバンド・オ・フランボワーズにチャレンジ!



小麦粉に角切りバター、塩、水を加えてまとめ、帯状にのぼして折り畳んで焼き上げるフィユタージュ・ラビッドを使用。層の浮き上がりがよく、さくさくとした食感のパイに、相性のよい水分の多いクリームとフルーツを取り合わせ、旬のベリーをぎっしり並べて、華やかに仕立てた。

学ぶ人



清水望さん

昨年、調理師専門学校卒業後、アルバイトなどをを経て株式会社カフェ飲食部門に就職。現在は京都のシュハリドルチェにてパティシエ見習いとして修業中。

清水さんは京都の人気カフェ「シュハリ」で働いています

シュハリドルチェ shuhari dolce

京都市下京区寺町四条 藤井大丸5F  
☎075-213-1890  
営業時間/10時30分~20時  
(19時30分L.O.)  
定休日/不定休



(株)カフェが開発するデザートカフェ。オリジナルスイーツをメインに、ランチメニューもラインアップ。

## 苦手な折り込みパイも課題で取り組んでクリア

隆盛いちじるしい料理界にあって、創立から45年を経てつねに、先鋭の技術を追求し続けている辻調理師専門学校。フーディビジネスのあらゆる分野で活躍する人材を育成してきた実績は、業界屈指といわれている。これまで、同校で学んだ多くの料理人やパティシエが、国内外のトップクラスでその手腕を発揮している。その豊富な経験と情報、ネットワークを最大限に生かして開講したのが通信教育講座だ。辻製菓専門学校別科製菓技術講座は通学による受講や実習に代わり、自

宅や職場などそれぞれの環境で学習を實施。ビデオ(またはDVD)によるビジネス教材、専門的かつ実践的なノウハウを詰め込んだテキストノートで、製菓の技術と知識を身につけていく。また毎月のビデオ・DVD講義、実習と並行して、記述テスト形式の課題や実習レポートも提出。菓子づくりの専門用語や歴史など、必要知識を取得することもできる。これから製菓業界を目指す人はもちろん、すでに現場で働くパティシエも、それぞれのスキルに磨きをかけている。

高校卒業後に調理師専門学校で学んだものの、約1年のプランクを経て入ったお菓子づくりの現場で力不足を痛感。改めて基礎から菓子づくりの技術と知識をしっかりと学ぼうと、辻製菓専門学校の別科通信教育講座の受講を決めた清水望さん。通信教育講座の受講をはじめ5ヶ月め、今回の課題は折り込みパイ生地を使った生菓子、バンド・オ・フランボワーズ。

「強力粉と薄力粉、中力粉、フランスパン専用粉の違いはもちろん、日本とフランスの小麦粉の違いなど、日常的に使っている素材だけに、認識を新たにしました」と清水さん。

パイ生地は前月、第8課の課題になっていた速成折り込みパイ生地、フィユタージュ・ラビッドを使う。ちなみに、折り込みパイ生地の特徴とつくり方を学んだ前回は、このパイ生地のほかに捏ね生地とバターを包んで折り込む一般的な製法のフィユタージュと、バターで捏ね生地を包んで折り込む製法のフィユタージュ・アンヴェルセを学んだ。またビデオ・DVD講義では、菓子づくりに欠かせない小麦粉についても、種類ごとの違いや用途などを学習。

「気になる作業工程は特に、ビデオ教材を使って何度も確認できるのがよかった。実際の作業に入る前に、プロセスをイメージとして頭にたたき込みました」。苦手意識もあって、今まで避けていたけれど、折り込みパイ生地は菓子づくりの基本。プロの菓子づくりの現場でも欠く

ことのできないものだからこそ、課題としての取り組みがある。「じつは前回の課題で、最初につくったときはポロポロでした。そこでビデオ教材をじっくり見直して、3、4回練習を繰り返して、ようやくきれいな層のサクッとした食感に焼き上がるようになりました。課題だから避けられなかった(笑)。でもそれが、苦手にチャレンジするよい機会になりました」と振り返る。

「折り返しパイ生地と聞いて、正直、ちょっと気後れしました。でも丁寧な講義とビデオでの細かな実技レクチャーがあったので、自分の技術として身につけることができました」と清水さん。これからはさらにクオリティの高い仕上がりを目指して、「苦手だからこそがんばりたい」と意気込んでいた。

これまでの自宅での自主レッスンでは、得意の焼き菓子をつくるのみだった清水さん。課題だからこそ、あえて不得意なアイテムに取り組み、そのハードルを越えるチャンスにもなった。苦心の結果、ようやく技術を自分のものにした折り込みパイ生地。その生地を使ったお菓子の仕立ては、いわばフィニッシュワークといえる。

まず大切な生地づくりは、先月の課題のおさらいのつもりでビデオ教材を再チェック。 「やはり生地の扱いなど、言葉だけではわかりにくいところが一目瞭然に理解でき

今月のテキストはこんな感じです

第11課 シュー生地とシュー生地を用いた菓子

シュー生地の作り方、絞り出し方を身につける  
でんぶんの働き(糊化)を知る

第12課 シュー生地を用いた大型の菓子

シュー生地をいろいろな形に絞り出して焼き  
組み立てて大型の菓子に仕上げる



第11課では生地を使った定番のお菓子、第12課では大型のお菓子に仕上げる実技を学んだ。このほかに今回は、第2課のバター・ジュノワーズでつくったイチゴのショートケーキのレポートも提出。



しっかりとふくらんで、  
我ながら上出来です!

予想以上の焼き上がりに、「ビデオ講義のデモン  
ストレーションのおかげです」と清水さん。



クレーン・パ  
ティシエール  
とクレーン・  
シャンティイ  
を詰めて完  
成!



生地の表面にドリュウを塗る。きれいなド  
ム型にふくらむようにていねいに。



表面にアーモン  
ドをまぶすこ  
の工程、思っ  
たより苦勞。仕  
上げの作業ま  
で気を抜けな  
い。



生地に卵を合わせる工程では、生地を  
ヘラから垂らして固さをチェック。三  
角形になって切れる状態がベスト。



絞り出し袋を  
立てて丸く円  
形になるよう  
に。

ビデオ講義で見たことを  
思い出しながら慎重に。



沸騰したときにバターが溶  
けるよう、しっかり加熱。  
最初から目が離せない。



鍋底に薄い膜ができるのを  
確認。

# 大阪あべの辻製菓専門学校

## 「辻調グループ校」の別科通信教育講座でパティシエをめざそう

現在パティシエ修業中の清水望さん。かつて製菓を学びながらいったん離れたプランクを取り戻し、プロの技術を習得するため辻調グループ校の通信教育講座を受講し半年。第11課の今回は、「これまであまり成功したことがなかった」と言う生地、パー  
タ・シューに挑戦した。

今月はシュー・アラ・  
クレーン・パリジェンヌに  
チャレンジ!



パータ・シューを丸く絞り出して焼き、ク  
レーン・パティシエールを詰めるのが定番  
のシュー・アラ・クレーン。パリジェン  
ヌは生地にアーモンドを振り、仕上げにク  
レーン・シャンティイを絞って軽やかさ  
と、ナッツの香ばしさを加えている。しっ  
かりと生地が膨らみ大成功だった。

学ぶ人



清水望さん

昨年、調理師専門学校卒業後、  
アルバイトなどを経て焼カフェ  
の飲食部門に就職。現在は京都  
のシュハリドルチェにてパティ  
シエ見習いとして修業中。

清水さんは京都の人気カフェ「シュハリ」で働いています

シュハリドルチェ  
shuhari dolce

京都市下京区寺町四條 藤井大丸5F  
☎075-213-1890  
営業時間/10時30分~20時  
(19時30分L.O.)  
定休日/不定休



(株)カフェが展  
開するデザート  
カフェ。オリジ  
ナルスイーツを  
メインに、ラン  
チメニューもラ  
インアップ。

創立から45年、信頼のおける伝統を持  
ち、かつ先鋭の技術を追及し続ける辻調  
理師専門学校。現在、辻調グループ校で  
学んだ多くの料理人やパティシエらが、  
国内外のトップクラスでその手腕を發揮  
している。フードビジネスにたずさわ  
る、あらゆる人材を育成してきた実績  
は、業界屈指といえる。その豊富な経験  
と情報、ネットワークを最大限に生かし  
て開講したのが通信教育講座だ。

住宅や職場など、受講生がおかれたそれぞ  
れに異なる環境で学習が可能。専門的か  
つ実践的なノウハウを詰め込んだテキス  
トノートに加えて、ビデオ(またはDVD)  
による実習指導などのビジュアル教材  
材で、プロの製菓技術と知識を身につけ  
られる内容となっている。

### しっかり理論を学ぶからプロセスの理解が深い

現在、京都の人気カフェ、シュハリ  
でパティシエ見習いとして働いている  
清水さんは、高校卒業後に調理師学校  
に入学。製菓について学んだ経験を持  
つが、修了後1年のプランクを経て入  
った現場で、力不足を痛感。改めて基  
礎から菓子づくりの技術と知識を学ば  
うと、仕事と並行できる辻調の通信教  
育講座を選んだ。すでに半年のカリキ  
ュラムを終えている。

「自分なりのチェック項目やコツを書き  
込めるテキストノート、まずはじめに  
ザッと目を通してからビデオ講義を受  
けます。そうすると、わかりにくかつ  
たところやポイントをしっかりチェッ  
クできるんです」とは、清水さんの学  
習のコツ。清水さんのテキストノート  
には、ビデオ講義での先生のアドバイ  
スが細かく書き込まれている。またテ  
キストノートとビデオで、生地構造、  
粉や卵など各材料の働きについても学  
べる。

今回、第11課の課題はパータ・シユ  
ー。数あるお菓子の生地の中で、唯  
一、つくる過程で火を通す生地で、シ  
ュークリームやエクレーアなどの定番の  
お菓子で使われている。ビスキュイや  
カトルカールなどの生地づくりが得意  
な清水さんにとっては、前回のパイ生  
地と同様に苦手なアイテムだそうだ。  
「これまでつくる機会がありません、自  
宅で焼いて成功したことがなかったん  
です。苦手意識もあって、正直、シユ  
ーづくりは避けていました」と清水さ  
ん。

「じっくり方の順を追って終わり、という  
お料理教室のようなやり方ではなく、  
理論を知ること、一つひとつの作業  
の意味が理解できます。基礎を学ぶか  
らこそ、いざれ応用に広げられる。こ  
れこそ、プロの仕事を手伝っているん  
だと実感します」と清水さんは言う。

シュー生地づくりでのポイントは、で  
んぶんの糊化。そこで講義では薄力粉だ  
けでなく、強力粉、コーンスターチを使  
ってそれぞれ焼き上がりを比較。素材ご  
との特性、できあがりの違いや色、ふく  
らみ、亀裂、味などを比べている。「テ  
キストを真似てつくってみて、それぞ  
れの特長がよくわかりました。また、なぜ  
薄力粉でつくるのか、その理由を実験  
で理解することができました」。理論を  
しっかりと理解したうえで、いよいよ実  
習に。

木べらで力強く混ぜるうちに、まとも  
な餅肌から離れるようになり、底に薄  
く膜が残る。それがどんな状態か、ビデ  
オ教材の講義で見た様子を思い出して、  
そのイメージに近づくように作業を進め  
る。「こんなレシピ本を読むより、ひと  
目で理解できるビデオ講義は、何より分  
かりやすいです」。卵は生地の固さを見  
ながら少しずつ加減量を加減する。生地  
ができたらずいじり出して、オープン  
に入れ、あとは焼き上がり待つばかり。  
「じつはオープンに入れてからもド  
キドキだったんです」と清水さん。とこ  
ろが焼き上がりを見て、とにかくビツク  
リした様子。「これまで、自分では苦手  
だと思っていたシュー生地が見事にふく  
らむなんて!!理論どおり、イメージとお  
りの焼き上がりに驚きました」。苦手だ  
ったアイテムだけど、課題だからこそし  
っかり取り組め、新たに自分の知識と技  
術として身につけることができる。論理  
的かつ実践的なカリキュラムで確実に、  
パティシエとしてスキルアップしていく  
手ごたえが得られる。

「しっかりとふくらんで、  
我ながら上出来です!」

予想以上の焼き上がりに、「ビデオ講義のデ  
モンストレーションのおかげです」と清水さん。